



# MENÚS COLLES

2025

# MENÚ 1

SELECCIÓ DE PLATS A COMPARTIR PER TOTA LA TAULA

Patates braves

Amanida amb formatge fresc, codonyat i vinagreta de fruits secs

Coca torrada amb brandada de bacallà i xampinyons gratinada

Lacón (pernil cuit fumat)

Calamars a la romana de la casa

Croquetes de rostit

Xipironets amb ceba caramel·litzada i reducció de vi blanc

Pinxos de pollastre

Costella de porc a la ratafia

**Vi del celler i aigües (o sangria)**

**Postres de la casa**

**Cafè**

**Preu: 28.50 Eur.**



Persones amb intoleràncies  
consultar al personal



Es requereix reservar  
amb antelació

# MENÚ 2

## PICA-PICA PER COMENÇAR...

Calamars a la romana de la casa

Croquetes de foie i ceps

Coca torrada amb escalivada i anxoves

Popets guisats amb ceba i suquet

Pinxos de gamba amb mel i sèsam

## TOT SEGUIT (A ESCOLLIR AMB ANTEL·LACIÓ)

Llobarro al forn amb ceba i patata

Melós de vedella amb bolets

Costellam de porc a la ratafia

Mitjana de vedella al pebre verd

Calamars a la planxa amb verduretes

## Vi del celler i aigües (o sangria)

Postres de la casa

Cafè

**Preu: 32.50 Eur.**



# MENÚ 3

## PICA-PICA PER COMENÇAR...

Pop a la gallega

Calamars a la romana de la casa

Coca torrada amb pernil ibèric

Torradeta amb anxova 00

Delícies de gamba vermella de la costa

## TOT SEQUIT (A ESCOLLIR AMB ANTEL·LACIÓ)

Filet de vedella amb salsa de cafè parís

Bacallà amb salsa d'allis tendres sobre llit de patata i pinyons

Canelons XL de pollastre i tòfona gratinats amb salseta de formatge parmesà i toc de Pedro Ximenez

Tonyina vermella a la planxa amb guarnició

## Vi del celler i aigües (o sangria)

Postres de la casa

Cafè

**Preu: 40.00 Eur.**

